FOOD SAFETY

INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 13-Nov-2020

PURISSIMA,S.A
Direccion: Calle 15

Atención: Orys Almanza

Identificación de la Muestra: Muestra de agua 20oz -Zegla 11/11/2020
Fecha y Hora de Recepción: 11/11/20 11:15
Muestreado por: PURISSIMA,S.A
Fecha y Hora de Toma de muestra: 11/11/20
Matriz de la muestra: Agua
Cotización: 2421

No de Orden: 8595
Id de Lab: 8595-1

Temperatura de ingreso al laboratorio FS: 19.93°C

Muestreo llevado acabo por personal idóneo según procedimiento de Muestreo PR.LAB.03 de Food Safety,S.A.

LMP de acuerdo a: DGNTI-COPANIT 23-395-99/ Agua embotellada

Parámetro	Resultado	Unidades	Método Analítico	Fecha de Análisis	AA	NORMA	OBSER
MICROBIOLOGIA							
Coliformes totales en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	11/11/20	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Escherichia coli en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	11/11/20	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Heterótrofos	<1	UFC/ml	Standards Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition, part 9215 D	11/11/20	1	<100 UFC/ ml	DENTRO
Pseudomonas spp en aguas	<1	UFC/100 mL	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd Edition, Part 9213 E	11/11/20	2	<1 UFC/100	DENTRO

Observaciones de muestreo

Observaciones analiticas

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua.
Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral,
Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

Escaneado con CamScanner

Fecha de emisión: 13-Nov-2020

No de Orden: 8595
Id de Lab: 8595-1

Siglas	
LSP	Límite superior permisible.
LIP	Límite inferior permisible.
ND	No Detectable
NSD	No se determinó
MNPC	Muy numeroso para contar

Acreditaciones, Aprobaciones y/o Autorizaciones	
AA	
1	Metodología acreditada por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA).
2	Metodología válida para la realización de este tipo de ensayo.

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua. Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

Escaneado con CamScanner

FOOD SAFETY

INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 13-Nov-2020

No de Orden: 8595
Id de Lab: 8595-1

Material Utilizado:

Descripción	Marca	Lote
Agar cetrimida	Merck	VM696584531
PCA (plate count agar)	Alpha Biosciencies	170425032204
Chromocult	Merck	VM757026643
Agua destilada	Cochan	1198
Botella PCA Agua		PCA 1310.02.103.1.1

Equipos Utilizados:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Incubadora #6 EFS-LAB-125	VWR International	1545	5050406
Incubadora #8 EFS-LAB-156	VWR International	3074	105300-1176
Cabina de Seguridad EFS-LAB-228	Thermo forma	1284	100128-2336
Manifold 6 Plazas EFS-LAB-246	MERCK	EZ-FIT	E2FITBASE6
Bomba de vacio EFS-LAB- 247	MERCK	EZ-Stream	7809

Realizado por:

Analista de Laboratorio

CIENCIAS BIOLÓGICAS
Wilmaira Palacio A.
C.T. Idoneidad N°0590

Autorizado por:

Director Técnico de Laboratorio

CIENCIAS BIOLÓGICAS
Lcda. Jennifer Martinez
Reg. Idoneidad No. 0857

FIN DEL INFORME

- Este informe se refiere únicamente a las muestras recibidas en el Laboratorio Food Safety, S.A., o las muestras específicas entregadas por los clientes en las instalaciones del Laboratorio Food Safety, S.A., únicamente. (No se incluyen/consideran producciones totales, ni lotes absolutos de producción dentro de los resultados, solamente corresponden a la porción o muestra objeto del análisis)
- El laboratorio Food Safety, S.A. no se responsabiliza por los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este informe.
- Este informe no es válido sin las firmas, sello seco y logo de Food Safety, S.A.
- Todas las muestras son analizadas en las instalaciones físicas del Laboratorio Food Safety,S.A. Urbanización Altos del Romeral, Calle Cadiz, Local N°650 (Salida del Colegio Brader)

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua. Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

Escaneado con CamScanner